

**【北海道限定】濃厚だしと鶏肉の旨味たっぷりの釧路名物をつけ汁に
「かしわぬきで食べるつけそば（道産そば粉使用）」を限定販売
～地元の豊かな食文化でほっとするひと時をお届け。4月7日（火）より順次発売～**



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は、**北海道・釧路名物を気軽に楽しめる「かしわぬきで食べるつけそば（道産そば粉使用）」**を4月7日（火）より、北海道内のセブン-イレブン店舗にて順次発売します。

「かしわぬき」とは、釧路地方で親まれてきた鶏肉（かしわ）と長ねぎを具材にした「かしわそば」からそばを抜いたつゆのことで、地元で長年愛されています。今回は、**たまり醤油の旨味を効かせた濃厚なつゆに鶏肉と長ねぎを盛り付けた「かしわぬき」に、北海道産そば粉を使用した風味豊かなそばを合わせ、つけそばスタイルでお楽しみいただけます。**

地元の豊かな食文化をぜひセブン-イレブンでご堪能ください。

温かい「かしわぬき」でコシのあるそばを楽しむ！



■ かしわぬきで食べるつけそば（道産そば粉使用）

価格：598 円（税込 645.84 円）

発売日：4 月 7 日（火）～順次

販売エリア：北海道

つゆは、昆布とかつおから取った旨味たっぷりの出汁と、コク深いたまり醤油を合わせた濃厚な味わいです。鶏肉と長ねぎを旨味の強いだしで煮立て、たっぷりと盛り付けた食べ応えのある一品です。また、寒暖差が大きく、旨味や甘さが凝縮されている北海道産のそば粉を使用したつけそばスタイルのため、そば特有の豊かな風味とコシのある食感をより楽しめます。

「100 年フード」の釧路のそば

文化庁は、日本の多様な食文化の振興への機運を醸成するため、100 年続く食文化を「100 年フード」と名付け、継承に向けた取り組みを推進していますが、「釧路のそば」も登録されています^(※1)。その中で、「かしわぬき」は定番メニューの一つとして地元で愛されています。

※1 文化庁「食文化 あふれる国 日本」:

<https://www.bunka.go.jp/seisaku/shokubunka/foodculture/>

「地産地消」の取り組み

セブン-イレブンでは、各地域の特色ある食文化に光を当て、地元の食材を積極的に活用することで、生産者の皆様の支援と地域経済への貢献を図る「地産地消」に取り組んでいます。各地域の優良な原材料を使用することで、多くのお客様に地域の食の魅力をお伝えし、地域全体の活性化を図ることを目指しています。

北海道は、そば（乾燥子実）の作付面積と収穫量がともに全国一を誇る日本有数のそばの産地です。「かしわぬきで食べるつけそば（道産そば粉使用）」は、北海道産のそばを使用し製粉から製品の製造・販売まで「オール北海道」で行っています。今回の道内全域での販売を通してさらに地産地消の促進を図ります。

担当者コメント

日中こそ春の気配を感じますが、まだ朝晩の冷え込みが残る4月の北海道において、温かさやさっぱり感の両方を感じていただける一杯を目指して「かしわぬきで食べるつけそば（道産そば粉使用）」を開発しました。

たどり着いたのは、温かい濃厚なつゆで味わうつけそばスタイル。鶏肉の旨味が溶け込んだつゆをひと口すすると、ほっと落ち着くような味わいです。北海道の豊かな食の恵みと、釧路で愛される文化を一つの容器に込めました。ぜひこの機会にお楽しみください。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税8%で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら：<https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報はHPをご確認ください。